



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000299

Registrata in data 14 Mar 2016 alle ore 08:10

da ANNA CHIAVAZZO

Pastiera del Giardino di Ginevra per Chirico a Dolce e Salato

Pastiera realizzata con grano cotto in infusione di vino Casavecchia e ricotta di bufala per Chirico alla scuola Dolce e Salato per la prima edizione de " La Nostra Pastiera Racconti di Grano ". Evento di strepitoso successo dedicato alla pastiera, il dolce principe della pasticceria napoletana che viene preparato durante il periodo pasquale, ideato e organizzato da Mario Palma, amministratore unico Chirico e dagli chef Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio, titolari della Scuola Dolce e Salato.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per la frolla:

500 g di farina
250 g di burro
180 g di zucchero finissimo
80 g di tuorli
40 g di uova intere
Zeste di arancia per profumare
5 g di fior di sale

Ingredienti per la farcia:

250 g di grano cotto
100 g di vino Casavecchia
120 g di uova
60 g di tuorli
400 g di ricotta di bufala
350 g di zucchero raffinato
100 g di cioccolato fondente 72%
150 g di cubetti di arancia candita
Zeste di arancia

Preparazione

Per la pasta frolla

Impastare lo zucchero e le uova, il burro, gli aromi e aggiungere la farina e in sale, fino a ottenere un impasto omogeneo, avvolgerlo in pellicola e depositare in frigo a riposo per almeno 4 ore. Foderare una teglia dal diametro di cm22 e bucarne il fondo.

Per la farcia

In planetaria con la frusta inseriamo il grano fatto cuocere nel vino e raffreddato, le uova e lo zucchero, inseriamo poi la ricotta di bufala, in ultimo il cioccolato grattugiato grossolanamente gli aromi e i canditi.

Versiamo la farcia nella teglia foderata di pasta frolla, riempiendo a un cm dal bordo, chiudiamo con due strisce di frolla sottili a croce larghe 5 cm e decoriamo formando un grappolo d' uva sempre di frolla posizionandolo al centro dove si intersecano le strisce.

Cuocere in forno a 175° per 50 minuti, dopo lo spegnimento lasciare la pastiera in forno fino a raffreddamento completo.